



Spiritueux

GRAPPA DI BRUNELLO DI
MONTALCINO 2015 RISERVA "
PIANROSSO " CIACCI PICCOLOMINI
D'ARAGONA / COFFRET

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : Sangiovese 100%

Note de dégustation :

La robe est ambrée claire et brillante. Le plaisir olfactif est inouï ! Cette grappa développe des arômes complexes et raffinés de fruits frais et confits ; des touches florales, de miel ainsi qu'un boisé suave et charmeur. Le palais est tout aussi exceptionnel avec une douceur et une onctuosité rare.

L'évolution en milieu de bouche est voluptueuse et la finale possède une longueur qui semble interminable. Les arômes d'agrumes et d'épices se mêlent à des fragrances de vanille, de chocolat et de tabac blond. Une

Température de service : Entre 16 et 20 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



Digestif d'exception, cette grappa peut cependant accompagner un dessert tels qu'un fondant au chocolat ou une crème brûlée. Un accord de contraste peut également être envisagé en l'associant à un fromage bleu onctueux tel qu'un roquefort fermier ou un gorgonzola.

Commentaires du sommelier :

Cette Grappa Riserva est un hommage au vignoble exceptionnel de Pianrosso, dont les raisins ont toujours produit le plus prestigieux Brunello di Montalcino du domaine. Après un pressurage délicat, le marc frais et parfumé est distillé puis élevé 18 mois en barriques de chêne français. Le résultat est une Grappa élégante et à la personnalité unique. L'utilisation de raisins d'exception est la raison principale de ce succès. Cette grappa est proposée en coffret sérigraphié, véritable écrin pour ce nectar de Toscane.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

